




Flan di spinaci con Hummus di peperoni e curcuma

Ingredienti:

- 1 crema Saclà Hummus Peperoni e Curcuma BIO 150 g
- 250 g di spinaci congelati
- 50 g di pecorino grattugiato
- 2 uova
- 1 cucchiaio di semi di girasole
- Noce moscata q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione:

- In una padella antiaderente dal bordo alto aggiungete un filo di olio extravergine di oliva e gli spinaci ancora congelati. 
- Fate cuocere circa 10 minuti, mescolandoli delicatamente. Aggiustate di sale e pepe. Lasciate intiepidire per qualche minuto.
- Accendete il forno a 180°C.
- Ora versate gli spinaci in un frullatore con le uova, il pecorino, una grattugiata di noce moscata e frullate fino a formare un composto cremoso.
- Rivestite di carta forno 2 stampini usa e getta in alluminio e versate il composto, riempiendoli fino all'orlo.
- Ponete gli stampini in una pirofila a bordi alti e versate un poco di acqua sul fondo comprendo per circa 2 centimetri la base degli stampini per farli cuocere a bagno-maria in forno.
- Cuocete per circa 30 minuti e controllate la cottura pungendo il flan con uno stuzzicadenti: se estraendolo lo stuzzicadenti è asciutto il flan sarà pronto.
- Disponete la crema di hummus di peperoni e curcuma sul fondo del piatto e posizionatevi sopra il flan, dopo averlo tolto dal suo stampino.
- Guarnite con i semi di girasole e servite in tavola.
- Accompagnate con un buon calice di vino rosso del Piemonte e... Buon appetito!